

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

4 | 18
MAG

«Attendo con gioia l'evento bio»

Probabilmente siete al corrente della decisione dei delegati di Bio Suisse di dimezzare la quantità di mangimi concentrati e di fissare al 100 per cento il foraggio Gemma svizzero per i ruminanti a partire dal 2022. Con ciò si pone l'accento sul principio della produzione idonea al contesto locale. Per alcune aziende la realizzazione rappresenterà una sfida. La scelta di fattori genetici adatti al sito sarà ancora più importante, la selezione tuttavia richiede tempo.

I sistemi di allevamento degli animali interessano in generale i contadini Gemma che apprezzano lo scambio di esperienze e opinioni tra colleghi. Lo dimostra fra l'altro l'elevato numero di partecipanti agli eventi organizzati da PROVIEH. È quindi giunto il momento della prima giornata svizzera del bestiame bio!

L'evento avrà luogo il 12 giugno presso l'azienda bio Burgrain e avrà per argomento principale la questione: come è possibile una produzione di latte e carne adatta al sito con animali sani che mangiano la maggior quantità possibile di erba? Professionisti, ricercatori e consulenti presenteranno a questo proposito le loro conoscenze e esperienze presso diverse postazioni tematiche e in brevi relazioni. Tutti quanti loro e anche gli organizzatori aspettano con grande piacere questa opportunità di scambiare le opinioni e le esperienze. Il punto di ristoro offrirà la possibilità di incontrare conoscenti, l'area espositiva permetterà di creare contatti con organizzazioni partner. La giornata del bestiame bio è ideale per occuparsi di temi relativi al bestiame, di discutere, approfondire e scambiare esperienze.



Thomas Pliska, responsabile agricoltura Bio Suisse e coorganizzatore della giornata del bestiame bio



Sommario

Produzione

Giornata del bestiame bio

- 6 **Latte e carne da pascolo**
- 8 **Meno stress nella gestione dei bovini**
- 9 **Piante medicinali per gli animali**

Trasformazione e commercio

Commercializzazione

- 10 **Antico sapere e nuove idee per la trasformazione**

Qualità degli alimenti

- 12 **Produrre quantità garantendo nel contempo la qualità**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 14 **Annunciatevi ora per la Gemma Bio Gourmet**
- 15 **Brevi notizie**
- 16 **AD: dal 2022 solo foraggio svizzero per i ruminanti**
- 19 **Rapporto annuale: «La vendita diretta è aumentata»**

FiBL International

- 20 **Sud Corea: una mela per otto franchi**

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 5 *Brevi notizie*

Politica

- 13 **Ingegneria genetica in Parlamento**
- 22 *Bio Ticino*
- 24 *Indovinello / Impressum*

Foto in copertina: L'azienda bio Burgrain punta sul pascolo integrale.
Foto: Marion Nitsch

Detto



« I bovini sanno gestire il travaglio e la conduzione ma non lo stress che procuriamo loro.»

Philipp Wenz, addestratore di bovini
→ pagina 8

Contato

3a 3,3 chili di semi di girasole necessita il mulino Sabo per un litro di olio di semi di girasole bio.
A titolo di paragone:
l'olio di colza richiede circa 2,3 chili di semi di colza, l'olio d'oliva da 5 a 10 chili di olive al litro.

Visto



Ce l'ha fatta: questa lucertola degli arbusti è appena scampata a un gatto. Dato che succede spesso vive raramente nelle zone abitate. Contrariamente alla lucertola muraiola molto più comune non si arrampica mai su pareti verticali. Il suo spazio vitale è costituito da legno morto, strisce di erba e bordi inerbiti, per deporre le uova sceglie luoghi incolti – per esempio lungo vecchie ramine. *Jahel Hämmerli; Foto: Michael Schlittner*


Punto cessione aziende

Ancora oggi ogni giorno chiudono i battenti per sempre tre aziende agricole svizzere. Sovente le aziende vicine riprendono i terreni e l'azienda viene sciolta. D'altro canto vi sono giovani agricoltori con una buona formazione che cercano spesso per anni un'azienda propria. Il «punto di contatto per la cessione di aziende agricole al di fuori della famiglia», gestito dal 2014 dall'Associazione dei piccoli contadini offre mediazioni tra gestori di aziende senza successori e giovani professionisti. Da febbraio 2018 è disponibile un sito internet in tre lingue contenente ulteriori informazioni sul tema. *fra*

 www.cessionefattoria.ch

Un franco al litro

Secondo il sindacato Uniterre il prezzo del latte dovrebbe essere di 1 franco al litro per tutti i produttori. Stando a diversi studi sarebbe l'unica possibilità per coprire i costi di produzione. Da studi di mercato è inoltre emerso che le consumatrici e i consumatori sono disposti a pagare di più per il latte se il supplemento del prezzo va a favore dei produttori. In un tempo record di soli quattro mesi sono state raccolte le necessarie 25 000 firme per la petizione che è stata consegnata al Consigliere federale Johann Schneider-Ammann lo scorso 27 marzo – ma finora è rimasta senza risposta. *fra*

 www.uniterre.ch > Thématiques > Lait (F e D)

Formiche contro zecche

Come una poliziotta delle foreste la piccola formica rossa dei boschi tiene sotto scacco gli aracnidi ematofagi. Infatti le formiche dei boschi riducono nettamente le popolazioni locali di zecche. Il motivo non è del tutto chiaro. «Potrebbe essere che l'acido formico attorno ai formicai o il comportamento predatorio delle formiche dei boschi abbia un effetto repellente sulle zecche», spiega Silvia Zingg, responsabile dello studio presso la facoltà di scienze agrarie, forestali e alimentari HAFL della scuola professionale universitaria di Berna. Certo è: quanto più grande, meglio è. Se il volume di un formicaio aumenta da 100 a 500 litri, il numero locale di zecche diminuisce di circa due terzi. *fra*

BIO

Attualità

Informazioni sui mercati

Prezzi indicativi al produttore, prezzi franco commercio nonché raccomandazioni dei prezzi per la vendita diretta sono sempre contenuti nel sito

 www.bioattualita.ch > Mercato

I prezzi per gli ortaggi freschi sono pubblicati settimanalmente nel bollettino «Richtpreis-bulletin Bio» dell'USPV.

Può essere abbonato sul sito:

 www.gemuese.ch

Il monitoraggio mensile del prezzo del latte dell'Unione produttori svizzeri di latte UCPL è disponibile su:

 www.swissmilk.ch


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

**35 anni di esperienza
nel settore Bio**

La nostra offerta completa:

- Alimenti per animali
- Vasta gamma di sali minerali
- Sementi
- Concimi organici
- Centro collettore per cereali

Vi consigliamo molto volentieri

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

BIO

Attualità

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.- / estero fr. 67.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonare Bioattualità alla tariffa ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni). Si prega di allegare la prova.

Nome / Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:

Bio Suisse, Edizione Bioattualità, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea

tel. +41 (0)62 204 66 66, editrice@bioattualita.ch

Offerte speciali vedi sito www.bioaktuell.ch

È la miscela che conta

Come è possibile aumentare la produzione nella foraggicoltura intensiva con meno risorse? Con miscele di erba e trifoglio! Con quattro specie soltanto è possibile reprimere il 75 per cento delle infestanti in più rispetto alle monocolture medie nella gestione intensiva delle superfici inerbite, questa la conclusione di una serie di studi svolti a livello europeo e coorganizzati da Agroscope. Le colture miste inoltre producono rese maggiori e richiedono meno concimi azotati. Mentre l'Europa punta maggiormente su colture pure di erba fortemente concimate, i contadini svizzeri per la foraggicoltura intensiva utilizzano con successo miscele. *fra*

Impatto di pesticidi

Un gran numero di effetti a lungo termine dei pesticidi sugli ecosistemi e sulle popolazioni di animali selvatici ci sfugge tuttora ma quello che sappiamo finora è allarmante. Questa è la conclusione dell'annuale convegno di specialisti della Società svizzera di biologia della fauna (SSBF) secondo la quale il 95 per cento delle sostanze tossiche non finirebbero sulle piante ornamentali bensì direttamente nell'ambiente condannando gli animali selvatici ad un avvelenamento strisciante. Uno studio tedesco-olandese ha dimostrato che vi è una riduzione degli insetti volanti di oltre il 75 per cento ed è giunto alla conclusione che ciò è dovuto principalmente ai pesticidi. *com*

Bioagricoltura vegana

La bioagricoltura vegana secondo direttive valide a livello internazionale è una novità. Nel 2017 la Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica IFOAM ha riconosciuto lo standard biociclico vegano. Per la coltivazione sono per esempio prescritti concimi e sostanze ausiliarie su base puramente vegetale. Coadiuvanti a base di escrementi o parti del corpo di animali sono vietati. Altri criteri sono identici a quelli dell'agricoltura biologica mentre i requisiti per la trasformazione e quelli sociali vanno oltre. Per informazioni relative alla certificazione è possibile rivolgersi a Bio In-specta. *Sigrid Alexander, FiBL*

Ingrasso al pascolo di razze da latte agli inizi

Esiste ora un canale di smercio bio per i vitelli delle razze da latte al quale non interessa la genetica e il sesso: il progetto «Ingrasso al pascolo di razze da latte» di Aldi Suisse AG. Il prezzo viene negoziato una volta all'anno, quest'anno è pari a fr. 10.70 per chilo peso morto per T3, supplementi e deduzioni in base a una tabella adeguata di Proviande.

Le aziende lattiere partecipanti devono tenere i vitelli nell'azienda di nascita per almeno cinque mesi (175 a 200 chili peso vivo) e svezzarli con 700 a 800 chili di latte. I vitelli maschi sono castrati all'età di circa dieci giorni e sono quindi pronti per il pascolo. A cinque mesi il sistema immunitario dei vitelli è stabile. Gli stessi possono quindi essere trasferiti in un'azienda che pratica l'ingrasso al pascolo bio senza che sorgano problemi di salute. Raggiunto il peso di 175 chili sono venduti a un'azienda che pratica l'ingrasso al pascolo al prezzo di 1292 franchi (in base al calcolo complessivo dei costi sono contenuti 280 franchi per il lavoro di 6 minuti al giorno a fr. 25.- all'ora). Per il finissaggio sono prescritte almeno otto ore di pascolo durante il periodo vegetativo, l'uscita quotidiana durante l'inverno, un'area d'uscita all'aperto e superfici di riposo con lettiera morbida. Il foraggio di base è costituito da erba, insilato di erba e fieno. Occorre evitare nei limiti del possibile di utilizzare mangimi concentrati. Nella zona di pianura è permesso l'uso di insilato di mais fino al limite PLCSI. La produzione basata sulle superfici in-



Finalmente un canale di smercio bio per razze da latte - anche per buoi.

erbite è possibile fino alle zone di montagna, infatti per il peso finale di 280 a 320 chili possono avere fino a 30 mesi. A quel punto un animale T3 di 320 chili a fr. 10.30 all'età di 25 mesi raggiunge un prezzo di 3296 franchi (utile per lavoro, foraggio, edificio giusta calcolo complessivo dei costi per bovini: fr. 1817.-). La qualità auspicata della carcassa varia da A a H con un livello di grasso da 2 a 4. Da prime valutazioni del FiBL è emerso che la percentuale di parti pregiate, la quantità e la qualità sono paragonabili a quelle di incroci con razze da carne. *Eric Meili, FiBL*

Cercasi vitelli di razze da latte e posti per ingrasso

Siete interessati alla vendita o all'ingrasso di vitelli di razze da latte? Contattate Eric Meili → eric.meili@fibl.org
tel. 079 236 47 18

In palio 50 000 franchi

Le contadine o i contadini o gruppi che con progetti innovativi migliorano la situazione economica di aziende agricole svizzere possono candidarsi entro il 30 giugno per l'Agropreis 2018. Il premio ammonta complessivamente a circa 50 000 franchi. Anche le aziende bio possono vincere: nel 2013 la famiglia Räss di Benken ZH ha trasformato un campo di 25 ettari di patate in coltivazione di bacche ottenendo nel 2016 un premio di 5000 franchi. Lo stesso è accaduto nel 2015 alla famiglia di Laurent Godel di Domdidier FR. Godel ha sviluppato un nuovo sistema per l'ingrasso delle galline con pollai fissi che aumenta l'efficienza e riduce il carico di lavoro. Nel 2013 il premio principale dotato di 25 000 franchi è andato a un'azienda bio. La famiglia Henchoz proveniente dal Pays-d'Enhaut nel 2000 ha venduto le proprie vacche per dedicarsi all'allevamento di pecore e alla trasformazione e alla vendita del latte. Il premio è stato investito in un nuovo caseificio. *fra*

www.agropreis.ch > Accès (F e D)



Vincitori della nomina: familie Godel.

Latte e carne da pascolo
Evento bovini bio 2018



La prima giornata svizzera del bestiame bio del 12 giugno sarà interamente dedicata alla produzione di successo e adatta al sito di latte e carne.

Sarà l'evento settoriale degli allevatori di bestiame bio: la prima giornata svizzera del bestiame bio presso l'azienda Burgrain a Alberswil LU. Coloro che hanno già partecipato alla giornata svizzera della campicoltura bio sanno già come funziona: ricercatori, consulenti e professionisti presenti alle postazioni tematiche con modelli dimostrativi trasmettono nuove conoscenze e antico sapere e discutono con il pubblico. La prima giornata svizzera del bestiame bio sarà essenzialmente dedicata alla produzione di latte e carne di bovini.

Stando agli organizzatori parteciperà alla giornata un 10 per cento dei circa 4500 allevatori di bovini bio. «Per le 14 postazioni tematiche abbiamo tenuto conto dei settori produzione di latte, allevamento di vacche madri e ingrasso di bovini», spiega Judith Köller, che organizza l'evento con il responsabile dell'agricoltura presso Bio Suisse. Oltre alle postazioni tematiche sono previste brevi relazioni informative da parte di professionisti che in seguito risponderanno alle domande del pubblico.

Organizzazioni e ditte presenteranno inoltre i loro servizi e naturalmente – per una volta che i contadini possono prendersi una giornata di «libero» – non mancheranno i piaceri della tavola dei quali si occuperà il ristorante Burgrain-Stube.

Nuovo ideale Kiwi cross o addirittura la razza Grigio alpina?

Dal foraggiamento attraverso la salute degli animali fino alla selezione, la giornata del bestiame bio copre un gran numero di tematiche. Nella postazione «La vacca da pascolo ideale» sono per esempio comparate vacche delle linee e razze Kiwi cross, Bruna originale, Pezzata rossa e Grigio alpina e saranno discusse le qualità ideali che deve avere una vacca da pascolo. «Intendiamo provocare un pochino e stimolare il dibattito», spiega Josef Bircher, presidente di Bio Luzern. Il biocontadino organizza la postazione dedicata alla selezione degli animali assieme a Anet Spengler, responsabile della selezione degli animali presso l'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica (FiBL). «Numerose caratteristiche che abbiamo inserito nell'indice di selezione non sono rilevanti per la produzione a basso costo. Vogliamo ora mostrare quali sono le peculiarità di una vacca da pascolo ideale per poter ridurre i costi della produzione del latte bio», osserva Josef Bircher.

Il pascolo efficace è anche il tema della postazione di Remo Petermann del centro di formazione professionale (CFP) Natura e alimentazione di Lucerna. I produttori di latte e carne troveranno pane per i loro denti alla postazione di Philipp Wenz, consulente per la gestione di animali al pascolo con minor stress. Patrik e Daniela Birrer nella loro relazione presentano l'allevamento di vacche madri adatta alle condizioni locali. Saranno inoltre presentate la mandria e il calcolo complessivo dei costi dell'azienda ospitante Burgrain.

Sostegno da Coop e dalla fondazione Albert Koechlin

La giornata del bestiame bio è organizzata da Agrovision Burgrain, Bio Suisse, Bio Luzern, CFP Natura e alimentazione e dall'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica FiBL. L'evento gode fra l'altro del sostegno del Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile, della fondazione Albert Koechlin (AKS) e di Bio Inspecta. «Riteniamo molto valido il modello «da e per contadini» e nel contempo gli obiettivi della produzione nel rispetto della natura di latte e carne sono in linea con il nostro impegno», spiega Patrick Ambord che presso AKS è responsabile anche dei progetti per il benessere degli animali. In Svizzera interna la fondazione sostiene fra l'altro progetti nel campo del benessere degli animali e dell'agricoltura biologica. *Stephan Jaun, libero giornalista*



Espositori presenti alla giornata del bestiame bio

- Bio Test Agro AG
- Bio Inspecta
- Organizzazioni latte bio
- Bio Suisse Braunvieh Schweiz
- BBZN
- Camvet
- FiBL
- Grauvieh Schweiz
- Schweiz. Hinterwälder Zuchtverein
- IG Bio-Weidebeef
- IG Neue Schweizer Kuh
- Kometian
- Linus Silvestri AG
- Vacca Madre Svizzera
- Pro Specie Rara
- Schweizerische Medizinische Gesellschaft für Phytotherapie
- Select Star
- Swissherdbook
- Viegut AG
- IG Weidemilch

Programma e itinerario

Il programma completo e la descrizione del tragitto sono disponibili sul sito della giornata del bestiame bio.

La lingua d'uso è il tedesco. Per i visitatori francofoni sono organizzate visite di gruppo con traduzione simultanea.

www.bio-viehtag.ch

www.betaillbio.ch

Meno stress nella gestione dei bovini

I bovini sono rapidi nell'apprendere, questo Philipp Wenz lo sa. Con pazienza e comprensione si risparmia tempo.

Immaginatevi di essere seduti nella sala d'attesa di uno studio medico. Ad un tratto si apre la porta, un'assistente vi afferra per il braccio, vi trascina nell'ambulatorio e vi fissa sul lettino. Ritornereste in quello studio medico?

Per gli animali la situazione può essere simile quando lavoriamo con loro: è arrivato il maniscalco per la cura degli unghioni e bisogna muoversi – e proprio ora quello stupido animale si impunta. Si fa in fretta allora a tirarlo per la cavezza e spronarlo con il bastone e la voce. Finalmente è sistemato nel travaglio per la cura degli unghioni. Ma molto probabilmente la prossima volta non andrà meglio.

Adotta invece un approccio completamente diverso il metodo low stress stockmanship, la gestione della mandria a stress ridotto. Philipp Wenz è un rinomato professionista in



«Il bovino va sempre nella direzione nella quale sta guardando. Deve quindi guardare là dove voglio che vada.»

Philipp Wenz, addestratore di bovini

questo campo. Spiega: «La vacca è curiosa, in fondo vuole solo esplorare il travaglio. Ma è anche prudente. Se non le lasciamo tempo e la strattoniamo rischiamo che il travaglio molto presto non la interessi più.» L'addestratore assicura che se si lascia più tempo alla mucca, la stessa acquisisce fiducia – la stessa fiducia qualificata che nutriamo nei confronti di un buon medico.

Concentrarsi sull'obiettivo

Philipp Wenz spiega la tecnica della low stress stockmanship sulla scorta di cinque principi.

1. L'animale deve vedermi. L'allevatore deve conoscere il campo visivo ristretto del bovino e muoversi solo entro tali limiti.
2. Il bovino si muove sempre solo nella direzione nella quale guarda. Per guidarlo, Philipp Wenz si posiziona in modo che guardi là dove deve essere condotto.
3. Movimento produce movimento. Durante la conduzione non si lavora né con la voce né con le braccia bensì con la distanza naturale che l'animale vuole avere. Può trattarsi di dieci metri ma anche di uno solo.



Le vacche sono curiose ma anche prudenti. Hanno bisogno di tempo per esplorare il travaglio. Foto: Simone Bissig

4. I bovini hanno poca pazienza. «Se la vacca non vuole entrare nel dispositivo non è per mancanza di pazienza bensì per paura», spiega l'addestratore di bovini. Sapere che la vacca per natura è un essere impaziente gli serve per valutare meglio le situazioni. A un presunto «impuntarsi» non reagisce – come si usa fare nell'allevamento tradizionale di bovini – con maggior pressione bensì togliendo la tensione.

5. I bovini riescono a concentrarsi su una cosa sola. Anche questo principio aiuta Philipp Wenz a capire meglio la vacca: «Non appena vedo che la mucca non guarda più il travaglio non la lascio in pace fino a quando si concentra di nuovo su quello che voglio da lei.»

Coloro che lavorano con i propri animali seguendo questi cinque principi, – Philipp Wenz li chiama i cinque comandamenti – recupereranno il tempo investito moltiplicato per diverse volte. I bovini infatti imparano molto in fretta. Philipp Wenz: «Quando i contadini avranno riconosciuto tale potenziale sarà un grande momento!» Ursina Steiner, libera giornalista



Philipp Wenz alla giornata del bestiame bio

Incontrate il rinomato addestratore di bovini Philipp Wenz alla giornata del bestiame bio che si terrà il 12 giugno 2018 presso l'azienda Burgrain a Alberswil LU. Alla postazione dedicata al tema «Lavorare senza stress all'interno del travaglio» mostra come vanno applicati i principi della low stress stockmanship nella pratica.

www.stockmanship.de (sito di Philipp Wenz, D)

www.bioviehtag.org/fr/ (F e D)

Piante medicinali *per gli animali*

Le piante medicinali sono ben tollerate, costano poco e hanno un ampio campo di applicazione. Il loro impiego tuttavia è impegnativo e inoltre non sostituiscono i trattamenti veterinari.

Le piante medicinali sono utilizzate già da millenni per l'uomo e gli animali. Il numero crescente di batteri resistenti e i residui negli alimenti sono i motivi principali per la riduzione di medicinali veterinari chimici di sintesi, che potrebbero essere sostituiti sempre più spesso da piante medicinali. Se le condizioni di allevamento, igiene e foraggiamento sono buone possono essere utili per prevenire e trattare malattie non gravi. Sono ben tollerate, generalmente costano poco e sono possibili molteplici applicazioni.

I rimedi casalinghi hanno però anche dei limiti: in caso di malattie dolorose o di emergenze che mettono a repentaglio la vita degli animali l'allevatore deve adottare misure adeguate e far intervenire il veterinario. Sovente è però possibile combinare in modo ideale i rimedi casalinghi con una terapia veterinaria. Dato che le piante medicinali solitamente presentano un'efficacia minore rispetto ai medicinali chimici di sintesi occorre prevedere tempi più lunghi per il trattamento, infatti in genere è necessario somministrare un maggior numero di dosi.

Tannini contro la diarrea

Per prevenire e trattare la diarrea sono tradizionalmente impiegate piante ricche di tannini come tè nero, corteccia di quercia o tormentilla. Mischiate con una polvere elettrolitica sono somministrate sotto forma di tisana tra un pasto e l'altro. Anche la camomilla, il finocchio, il cumino e la menta hanno un effetto antinfiammatorio, anticonvulsivo, leggermente antibatterico e favoriscono la digestione. Tradizionalmente sono somministrate non solo sotto forma di tisana bensì anche sotto forma di tintura o essiccate e aggiunte al foraggio. Se la diarrea non migliora entro due giorni, se vi sono segni di disseccamento (per esempio occhi incavati) o se l'animale non mangia e non beve occorre chiamare il veterinario.

Oli essenziali contro tosse e stress

Se gli animali soffrono di disturbi delle vie respiratorie, tradizionalmente si sono rivelate efficaci tisane a base di piante con un elevato contenuto di oli essenziali come timo e eucalipto, le piante che hanno proprietà espettoranti come l'edera o l'estratto a freddo della radice di altea che produce un effetto lenitivo.

Nelle situazioni di stress come il trasporto, la cura degli unghioni o il trasferimento, la diffusione di olio essenziale di lavanda può avere un effetto calmante. Ciò è dovuto alla qualità ansiolitica della lavanda, come hanno dimostrato diversi studi che hanno avuto per oggetto cavalli e topi.

Cura delle ferite con tinture e pomate

Per la pulizia di ferite superficiali possono essere utilizzate tinture alcoliche prodotte in modo tradizionale con achillea,



Rimedi dolci per il bestiame. Foto: Thomas Alfvöldi

foglie di piantaggine, fiori di calendula, camomilla, tormentilla e iperico. Per proteggere la ferita o per curare le irritazioni della pelle si possono utilizzare pomate ottenute aggiungendo ad una base di olio vegetale e cera d'api estratti di calendula, camomilla, hamamelis e iperico.


Efficacia dimostrata dapprima sull'uomo

L'utilità di numerose ricette tradizionali viene verificata e confermata soprattutto nella medicina umana. Le ricerche su piante medicinali per gli animali da reddito come quelle condotte per esempio dal FiBL sono molto scarse. Presso il FiBL si sta attualmente accertando se sia possibile rafforzare il sistema immunitario dei vitelli con l'echinacea e se la polvere di aglio è adatta per prevenire la diarrea dei maialini in fase di svezzamento. I risultati saranno presumibilmente pubblicati nell'autunno 2018. Hannah Ayrle, FiBL



Piante medicinali all'evento del bestiame bio

Scoprite le piante medicinali con tutti i sensi alla giornata del bestiame bio del 12 giugno a Alberswil LU. Romana e Walter Zumbühl dell'azienda Brunnamthof (s. e d. nella foto) e i ricercatori del FiBL Hannah Ayrle (centro) e Michael Walkenhorst (assente), presenti alla postazione «Medicina complementare - piante medicinali nella stalla dei vitelli» illustrano come si possono produrre e applicare i rimedi casalinghi.

 www.bio-vietag.org/fr/ (F e D)



Antico sapere e nuove idee *per aver successo nella trasformazione*

I contadini e i trasformatori bio che partecipano al progetto della Svizzera centrale RegioFair si occupano della coltivazione e del commercio e nella trasformazione percorrono vie originali.

«L'idea del progetto l'hanno avuta i contadini bio che vivono nella regione del lago dei Quattro Cantoni e del lago di Zugo», racconta Andi Lieberherr, direttore di RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG. «Desiderano organizzare loro stessi il commercio dei loro prodotti bio senza coinvolgere i grandi distributori.» RegioFair è stata fondata nell'agosto 2009 come ditta affiliata a Agrovision Burgrain AG. Attualmente RegioFair è costituita da circa 150 produttori e trasformatori Gemma nei Cantoni Lucerna, Obvaldo e Nidvaldo, Svitto, Uri e Zugo. Insieme producono l'assortimento che conta circa 600 prodotti

dei marchi propri RegioFair e BioPuur. I prodotti RegioFair sono coltivati e trasformati interamente nei sei Cantoni. Il marchio BioPuur è stato creato nel 2016 come seconda fonte di reddito. Si tratta di prodotti che contengono materie prime la cui produzione in Svizzera centrale per motivi di clima è impossibile o difficile. La trasformazione avviene interamente in Svizzera. «Il nostro obiettivo è di coltivare nella Svizzera centrale un numero crescente di queste materie prime che attualmente dobbiamo acquistare», aggiunge Andi Lieberherr.

La via verso l'autonomia

Nel quadro dei «Progetti di sviluppo regionale» (PSR) i Cantoni della Svizzera centrale e la Confederazione hanno assicurato una parte del finanziamento del progetto RegioFair. Il resto è stato assunto dai membri della società madre Agrovision Burgrain AG. «Per ottenere il sostegno abbiamo dovuto pianificare esattamente la coltivazione, la trasformazione, la distribuzione e il marketing e presentare la proposta ai finanziatori», spie-

Andi Lieberherr con RegioFair intende assicurare l'esistenza di un'agricoltura sostenibile e di un ceto rurale in buona salute. Foto: Tanja Hoch



ga Andi Lieberherr. Nel 2010, primo anno operativo, RegioFair ha venduto i propri prodotti ai negozi bio dei sei Cantoni della Svizzera centrale conseguendo un fatturato di mezzo milione di franchi. «Essendo il potenziale del mercato piuttosto scarso abbiamo cercato nuovi sbocchi nei mercati urbani.»

Andi Lieberherr in precedenza aveva lavorato presso Vanadis AG e conosceva molto bene il mondo del commercio bio quando ha presentato i prodotti RegioFair ai potenziali clienti. Ecco con quale argomento li ha convinti: RegioFair con la regionalità e la stagionalità riassume l'essenza della filosofia del biologico. Si sono quindi aggiunti negozi bio di Zurigo, Win-

«Prima eravamo noi a dover chiedere. Ora sono i negozi bio a dirci di che cosa hanno bisogno. Ciò permette ai produttori di avere uno smercio garantito.»

Andi Lieberherr

terthur, Basilea e Berna. Con l'ampliamento dei territori di vendita, la cifra d'affari è aumentata ogni anno di circa mezzo milione di franchi. A partire dal sesto anno il progetto è risultato finanziariamente indipendente. «Nel 2017 il fatturato ha registrato una forte crescita del 300 per cento circa raggiungendo nove milioni di franchi. Ciò è dovuto al fatto che le catene di negozi di prodotti dietetici e bio Müller e Egli hanno inserito i nostri prodotti nell'assortimento», spiega Andi Lieberherr.

Soddisfare la crescente domanda grazie alla qualità

«La domanda di prodotti come quelli proposti da RegioFair aumenterà anche in futuro», prevede Andi Lieberherr. «I marchi RegioFair e BioPuur garantiscono una lavorazione artigianale e delicata delle materie prime, anche se i quantitativi aumentano.» Per RegioFair, oltre alla regionalità è pure importante la filosofia della trasformazione degli alimenti così come veniva praticata prima della produzione industriale. «Ciò significa spesso investire più tempo, per esempio per la lievitazione del pane durante la notte. Chi ci riesce si differenzia dall'attuale livello qualitativo.»

Il sapere tradizionale sfocia in nuovi prodotti

RegioFair ha già sviluppato numerosi prodotti con processi di fabbricazione originali. Andi Lieberherr a questo proposito fa ricorso al sapere dei suoi conoscenti. «Le persone anziane della regione ricordano come si lavorava senza i moderni additivi e coadiuvanti.» Presenta poi i nuovi prodotti a cinque o sei persone che conosce bene e delle quali si fida. Se il giudizio della maggioranza è positivo significa che il prodotto piacerà anche al consumatore medio.

«Se si riesce a scoprire anche un solo nuovo prodotto all'avanguardia si è già avvantaggiati», osserva Andi Lieberherr. Un esempio ne è il formaggio molle prodotto con latte crudo. In Svizzera nessuno salvo RegioFair produce questa specialità perché il rischio di contaminazione da agenti patogeni indesiderati è piuttosto elevato. «La rapidità è molto importante. Se nelle prime ore dopo la mungitura il lattosio viene trasformato in acido lattico, i batteri e i virus non rappresentano alcun problema.» Le brevi vie di trasporto comunque sono essenziali.

Visto che RegioFair padroneggia tutte le fasi della lavorazione senza problemi riceve sovente la visita di specialisti desiderosi di vedere come avviene la produzione di formaggio molle ottenuto con latte crudo.

Per la trasformazione è altrettanto determinante la qualità delle materie prime. «Per la fabbricazione degli iogurt utilizziamo il latte di vacche Jersey che contiene dal nove al dieci anziché il sette e mezzo per cento di grasso e di proteine. Ciò conferisce allo iogurt il sapore intenso», spiega Andi Lieberherr. È inoltre importante evitare nei limiti del possibile i processi di pompaggio del latte e altre sollecitazioni meccaniche. «Bio Suisse ha conferito al nostro quark il premio speciale, la Gemma Bio Gourmet, per noi si tratta di un importante attestato di qualità.»

Lattuga cappuccio per i cervelat

RegioFair percorre vie inusuali anche per quanto riguarda la lavorazione della carne. «Fabbrichiamo diversi prodotti a base di carne senza citrato, fostato, glutammato e sale nitritato per salamoia», spiega Andi Lieberherr e precisa: «È senz'altro possibile rinunciarvi, occorre solo cercare con caparbiazza altre soluzioni.» La maggior parte dei trasformatori utilizza sale nitritato affinché la carne durante la salatura assuma una colorazione completamente rossa. Senza questo accorgimento infatti la carne assumerebbe un colore grigiastro. «Per i nostri cervelats per esempio a questo scopo utilizziamo la lattuga cappuccio. Nessun altro lo fa, ma funziona. La conservabilità e il sapore sono uguali a quelli degli altri cervelat.»

Attualmente sull'area Burgrain a Alberswil LU sta sorgendo un nuovo centro logistico di RegioFair. «Spero che riusciamo a trasferirci ancora quest'anno», osserva Andi Lieberherr e aggiunge: «Vorremo continuare a crescere anche in avvenire e ampliare il nostro assortimento. Il nostro obiettivo tuttavia non è la crescita a tutti i costi. Per noi è importante che i prezzi siano giusti per i membri di RegioFair ma anche per i negozi.» *Tanja Hoch*



RegioFair in cifre

Azionista: Agrovision Burgrain AG

Numero contadini fornitori e aziende di trasformazione: 150

Numero collaboratori centro logistico: 18 posti tempo pieno

Fatturato 2017: oltre 9 mio. di franchi

www.regiofair.ch (D)

www.vonbauernfuerbauern.ch > Un succès commercial régional > Voir les films > RegioFair (F e D)



Produrre quantità garantendo nel contempo la qualità

Il mercato richiede prodotti bio. Nonostante la forte crescita, la Gemma, per consolidare il marchio, vuole mantenere gli elevati livelli di qualità nella trasformazione.

Bio Suisse con la strategia Avanti si è prefissata un obiettivo ambizioso: entro il 2025 la quota di mercato di prodotti bio ottenuti secondo le norme di Bio Suisse sarà portata dall'attuale 9 al 15 per cento del mercato di generi alimentari svizzero. Un principio contenuto nelle direttive per la trasformazione di Bio Suisse recita: «La quantità nella produzione non deve essere raggiunta a scapito della qualità.» La commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) di Bio Suisse provvede affinché tale principio sia rispettato anche in caso di una crescita del mercato. La CMT esamina i nuovi meto-

di di trasformazione e – se sono conformi ai principi, rilascia l'autorizzazione per la fabbricazione di prodotti Gemma. La qualità a questo proposito è sempre un criterio importante, osserva la presidente della CMT Regula Bickel, esperta in derrate alimentari presso l'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica FiBL: «Qualità Gemma significa mantenere l'elevata qualità delle materie prime Gemma anche durante la trasformazione».

Niklaus Iten, presidente della IG Bio, l'associazione degli imprenditori svizzeri attivi nel settore degli alimenti bio, ritiene che vi siano delle contraddizioni negli elevati requisiti posti alla trasformazione di alimenti Gemma: «Non si può volere una grande crescita da un lato e imporre condizioni sempre più severe ai trasformatori dall'altro.»

Trasformazione delicata, plusvalore della Gemma

Alcuni principi importanti per la trasformazione Gemma sono la trasformazione delicata e la rinuncia a fasi di trasformazione inutili. E così deve rimanere, dice Regula Bickel: «Questi principi fanno la differenza tra i prodotti Gemma e gli altri prodotti bio e rappresentano un maggior valore per la Gemma.» Se un trasformatore intende produrre in modo industriale e in grandi quantità senza rispettare le direttive di Bio Suisse, per il contrassegno dei prodotti può utilizzare la dicitura «bio», ma senza la Gemma. «Per quanto riguarda la qualità la CMT non è disposta a scendere a compromessi e autorizzerà solo i procedimenti che permettono di mantenere la qualità delle materie prime», aggiunge Regula Bickel.

Il succo di frutta Gemma per esempio non può essere ottenuto da concentrato poiché da un lato va perso il sapore e dall'altro è possibile produrre succo di frutta mediante la spremitura tradizionale della frutta. Per altri procedimenti di trasformazione Bio Suisse ha imposto delle limitazioni, per esempio per quanto riguarda il latte UHT. Il metodo diretto in questo caso è ammesso poiché per il latte è più delicato rispetto al metodo indiretto applicato più frequentemente nell'industria lattiera.

Niklaus Iten deplora il fatto che non sia possibile contrassegnare tutti i prodotti con la Gemma. «La mia visione è che l'agricoltura biologica cresca in tutto il mondo e che il consumatore nei limiti del possibile abbia a disposizione l'intero assortimento anche di qualità bio. La crescita è possibile solo in questo modo. È solo togliendo quote di mercato agli alimenti convenzionali che possiamo contribuire a risolvere l'urgente problema delle risorse nel mondo. L'eterna discussione sulla qualità è una discussione di lusso che possiamo permetterci solo noi nella ricca Svizzera ma non aiuta certo il mondo.» *Claudia Frick*



Il succo di frutta e di verdura Gemma non può essere ricostituito a partire da concentrato. Foto: Claudia Frick



Convegno «Massa anziché classe?»

Il 29 novembre 2018 diversi relatori si occuperanno della questione «Come creare una crescita quantitativa senza perdita di qualità?». Il convegno organizzato da Bio Suisse, bio.inspecta, bionetz.ch, Demeter, FiBL e IG Bio avrà luogo a Berna.

Metodi di selezione genetica: il Parlamento si fa consigliare

La commissione parlamentare della scienza, dell'educazione e della cultura vuole essere informata e consulta diversi esperti in merito alle tecniche di selezione. Anche Bio Suisse.

La politica fa fatica a valutare le nuove tecniche di ingegneria genetica come CRISPR/Cas, Gene Drive o ODM che permettono di modificare segmenti di patrimonio genetico in modo più preciso rispetto ai metodi precedenti. L'agroindustria per le nuove tecniche ha forgiato il termine banalizzante «genome editing» che significa grosso modo «taglio e modificazione del patrimonio genetico». Sulla carta la tecnologia genetica appare quindi come una semplice modifica di alcune parole in un testo genetico. Nei laboratori dell'agroindustria ha pertanto luogo la sperimentazione con la complessa materia di ogni forma di vita. La maggior parte dei consumatori respinge questo tipo di interventi, le direttive di Bio Suisse le vietano coerentemente.

In alcuni Paesi – per esempio negli USA – l'uso di varietà di piante ottenute con il metodo del genome editing è permesso. L'UE invece sta attendendo la decisione della Corte europea che sostanzialmente deve decidere se il genome editing rientra nella legge sulla tecnologia genetica o se va considerato un metodo di selezione tradizionale.

Tecnologia genetica inutile in Svizzera

Anche in Svizzera la commissione parlamentare della scienza, dell'educazione e della cultura si occupa di tecnologia genetica. In occasione di un'audizione in parlamento, diversi esperti e parti interessate hanno esposto il proprio punto di vista. Fra loro anche Martin Bossard, responsabile di politica presso Bio Suisse, che ha fatto riferimento agli enormi progressi compiuti nella selezione convenzionale anche senza tecnologia genetica. Le galline che prima erano pronte per la macellazione dopo 70 giorni attualmente lo sono dopo la metà del tempo con il doppio del peso. La resa del frumento invernale dal 1960 si è più che triplicata.

Questa massimizzazione della resa presenta però anche evidenti svantaggi: sofferenza degli animali, residui di prodotti fitosanitari nelle acque e resistenze agli antibiotici. Occorre un cambio di rotta in direzione del biologico. Secondo il parere del consiglio direttivo di Bio Suisse le nuove tecniche di modificazione genetica non contribuiscono a migliorare la situazione. Anzi, promuovono maggiormente la produzione agricola industriale basata su prodotti chimici di sintesi. Le più importanti aziende di biotecnologie sono nel contempo i maggiori produttori di agrochimica: ChemChina (già Syngenta), Bayer, BASF, Monsanto e DowDuPont (nata dalla fusione tra Dow Chemical e DuPont).

Assieme a numerose altre organizzazioni il consiglio direttivo di Bio Suisse chiede pertanto che la Svizzera rinunci

anche in avvenire alle tecniche di ingegneria genetica o perlomeno che la loro autorizzazione sia rigorosamente regolata. L'attuale legge sull'ingegneria genetica offre una base sufficiente a questo proposito. Fino al 2021 è in vigore una moratoria



Bio Suisse in Parlamento si impegna per la selezione bio senza metodi di ingegneria genetica. *Thomas Alföldi, FiBL*

che vieta la coltivazione di piante geneticamente modificate. Tale moratoria va mantenuta il più a lungo possibile. Lo Stato dovrebbe invece fornire un maggior contributo finanziario per la promozione della selezione biologica e classica degli animali e delle piante. La selezione dovrebbe essere orientata ai sistemi di produzione sostenibili come la produzione biologica o integrata (PI). *Martin Bossard, Bio Suisse*



Nessuna tecnologia genetica dal retro

L'associazione Alliance suisse pour une agriculture sans génie génétique (SAG) lancia la petizione «Pas de génie génétique par la petite porte» che chiede al Consiglio federale e al Parlamento di regolare le nuove tecniche di ingegneria genetica nell'ambito della legge sull'ingegneria genetica. Bio Suisse è fra le 26 organizzazioni della SAG. La petizione può essere scaricata dal sito internet (F e D) e firmata.

www.keine-neue-gentechnik.ch/fr (F e D)

www.stopogm.ch (F e D)

Annunciatevi ora per la Gemma Bio Gourmet

La Gemma Bio Gourmet viene conferita ogni anno a prodotti bio di qualità eccellente.

Producete pane, carne o pesce e siete trasformatori Gemma o licenziatari di Bio Suisse? In tal caso annunciate i vostri prodotti per la Gemma Bio Gourmet. Quest'anno è possibile inoltrare i seguenti prodotti:

- pane
- salsicce crude, cotte, da cuocere, da arrostitire ed essiccate nonché carne secca e mostbröckli
- pesce affumicato, pesce salato e conserve di pesce

Una giuria di esperti presieduta dallo specialista in analisi sensoriale Patrick Zbinden degusterà tutti i prodotti e esprimerà un parere professionale su ogni prodotto. La giuria di esperti è composta da specialisti del ramo e da specialisti in analisi sensoriale. La giuria valuterà i prodotti secondo diversi criteri come «aspetto», «odore e aroma», «gusto» e «consistenza».

I migliori prodotti otterranno la Gemma Bio Gourmet. La premiazione avrà luogo il 16 novembre in occasione dello Slow Food Market a Zurigo. Alla bancarella comunitaria di Bio Suisse saranno inoltre presentati tutti i prodotti premiati.

Corso di analisi sensoriale per i partecipanti

Quest'anno tutti i trasformatori in azienda e i licenziatari che hanno inoltrato un prodotto sono invitati a partecipare a un corso gratuito di analisi sensoriale sotto la guida di Patrick Zbinden. Il corso avrà luogo il 7 settembre presso Bioschwand a Münsingen BE. I prodotti premiati con la Gemma Bio Gourmet saranno resi noti da Bio Suisse. L'interesse dei media per



Una giuria di esperti degusta i prodotti inoltrati.

Foto: Andrea Wullimann

i prodotti e per i loro produttori è sempre grande ed è accresciuto negli scorsi anni.

Si prega di annunciare i prodotti entro il 31 luglio 2018 per posta o per e-mail mediante il modulo di iscrizione riportato sotto o mediante il modulo disponibile sul sito internet di Bio Suisse. *Valentin Ladner, Bio Suisse*

Iscrizione

→ www.bio-suisse.ch > Trasformatori e commercianti

Ulteriori informazioni

→ Bio Suisse, Valentin Ladner
valentin.ladner@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 33

Iscrizione per la Gemma Bio Gourmet 2018

Nome / ditta	_____	e-mail	_____
Indirizzo	_____	No. telefono	_____
NPA / Luogo	_____	<input type="checkbox"/> Licenziatario Bio Suisse	<input type="checkbox"/> Trasf. in azienda Bio Suisse
Persona responsabile	_____	Ente di certificazione / numero	_____
Prodotti: (indicare il nome del prodotto e la denominazione specifica giusta OID e l'informazione se Gemma o Gemma e Demeter)	_____ _____ _____		

I costi per l'inoltro del primo prodotto ammontano a 70 franchi e a 50 franchi per ogni prodotto supplementare.

In caso di prodotti nuovi per i quali non vi è una licenza Gemma va inoltrata la ricetta completa e la descrizione dettagliata della produzione.

Vogliate inviare il formulario di iscrizione entro il 31 luglio 2018 al seguente indirizzo:

Bio Suisse, Valentin Ladner, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea

Nuova responsabile della verifica dei flussi delle merci

Flurina Forsblom è la nuova responsabile della supply chain importazioni presso Bio Suisse del dipartimento assicurazione e sviluppo della qualità. In tale funzione è responsabile della verifica dei flussi delle merci elettronici di prodotti Gemma importati. Inoltre analizza i rischi attraverso tutti i livelli di produzione, dal produttore bio all'estero attraverso il commerciante esportatore fino all'importatore in Svizzera. Nata in Ticino e di madrelingua tedesca, per svolgere questi compiti le fanno inoltre comodo le conoscenze dell'inglese, del francese e dello spagnolo. La tecnologa alimentare possiede inoltre esperienza professionale maturata nel settore delle bevande. *psh*

→ Flurina Forsblom, tel. 061 204 66 79
flurina.forsblom@bio-suisse.ch



Vendita di zucchero svizzero bio

Nel 2017 Coop, Bio Suisse, la Federazione svizzera dei coltivatori di barbabietole da zucchero e Zucchero svizzero SA hanno dato vita a un progetto per incentivare la coltivazione locale di barbabietole da zucchero Gemma con un premio supplementare. Ciò ha permesso di ampliare entro un anno la superficie di coltivazione a 19 ettari, che corrispondono a un raccolto di 1100 tonnellate. Si tratta tuttavia di una quantità insufficiente per una produzione di zucchero separata. A titolo di parago-



Obiettivo entro il 2023: superficie di coltivazione bio di 200 ha, vale a dire 12 000 t di barbabietole da zucchero svizzere bio. *Foto: Pixabay*

ne: in Svizzera sono coltivati 20 000 ettari di barbabietole da zucchero convenzionali. Per questo motivo nello zuccherificio di Frauenfeld TG le barbabietole da zucchero svizzere sono trasformate assieme a quelle provenienti dal sud della Germania, certificate secondo le direttive di Bio Suisse. I partner del progetto intendono ora aumentare il numero di produttori di barbabietole da zucchero. Grazie a un continuo scambio di informazioni e a esperimenti pratici si vogliono accrescere le competenze per la coltivazione efficiente di barbabietole da zucchero di qualità bio. Obiettivo comune entro il 2023: raggiungere una superficie di coltivazione bio di 200 ettari, vale a dire 12 000 tonnellate di barbabietole da zucchero bio svizzere che ne permetteranno anche la trasformazione separata.

Per ora viene contrassegnata con la Gemma Bio Suisse e la croce rossa svizzera solo la parte svizzera delle circa 160 tonnellate di zucchero. Questo cosiddetto bilanciamento delle quantità garantisce che viene venduto solo tanto zucchero Gemma svizzero quanto ne viene prodotto con barbabietole svizzere Gemma. Da aprile 2018 lo zucchero Gemma svizzero è in vendita presso i supermercati Coop con il marchio Naturaplan. In avvenire sarà venduto anche direttamente dallo zuccherificio a clienti commerciali e industriali.

Per l'uso nei prodotti lavorati occorre osservare:

- Lo zucchero contrassegnato con la Gemma Bio Suisse con la croce svizzera può essere computato per il calcolo della parte di materie prime svizzere. Per i prodotti costituiti per almeno il 90 per cento da materie prime coltivate in Svizzera o nel Principato del Liechtenstein è possibile utilizzare la Gemma con la croce svizzera e l'aggiunta «BIO SUISSE».
- Nell'elenco degli ingredienti questo tipo di zucchero deve figurare come proveniente da «Svizzera, Germania» e con un asterisco con la dicitura «zucchero svizzero da bilanciamento quantitativo. Vedi www.bio-suisse.ch».

Hans Ramseier, Bio Suisse

 [www.bio-suisse](http://www.bio-suisse.ch) > Consumatori > I prodotti gemma > Zucchero

Dal 2022 solo foraggio svizzero per i ruminanti

L'AD per il foraggiamento dei ruminanti ha deciso a favore di foraggio Gemma indigeno e di ridurre la parte di mangimi concentrati. Inoltre ha espresso due raccomandazioni di voto.

Raramente i temi all'ordine del giorno in vista dell'assemblea dei delegati (AD) sono stati discussi tanto intensamente come questa volta. Che si tratti del foraggiamento dei ruminanti, dell'importazione da oltremare, della stabulazione fissa delle capre o delle parole d'ordine relative a due iniziative popolari – le organizzazioni associate hanno affrontato i temi in modo approfondito e diversi media ne hanno riferito.

Sì al 5 per cento di mangimi concentrati

Christian Butscher, membro del consiglio direttivo, ha introdotto il tema «foraggiamento dei ruminanti» dicendo di non sapere quante volte abbia già sottoposto l'argomento ai delegati. Questo sta a sottolineare quanto il tema sia stato discusso negli scorsi anni senza giungere a una decisione. E spiega anche la mozione d'ordine di Bärner Bio-Bure e Bio Jura che hanno chiesto di votare separatamente sui due temi «parte massima di mangimi concentrati» e «100 per cento foraggio Gemma svizzero». I delegati hanno approvato tale mozione a grande maggioranza. Quello che è seguito è stato un esempio illuminante di come giungere ad un accordo costruttivo in tre passi – sotto l'abile guida del presidente Urs Brändli.

Prima di passare in una prima fase alla votazione della «parte massima di mangimi concentrati per ruminanti», Martin Ott, presidente del consiglio di fondazione FiBL, ha spezzato una lancia a favore del foraggiamento dei ruminanti basata sulle superfici inerbite: «Mi congratulo con il consiglio direttivo per la proposta di modifica delle direttive di ridurre la parte di mangimi concentrati al 5 per cento. Ciò va a vantaggio della mucca che dal punto di vista storico non ha mai mangiato mangimi concentrati e che non deve mangiare cibo che può nutrire direttamente l'uomo.» Dopo questo chiaro parere non vi sono state altre discussioni e la proposta del consiglio direttivo è stata approvata con due terzi dei voti. I ruminanti

pertanto a partire dal 1° gennaio 2012 potranno essere nutriti con al massimo il 5 per cento di mangimi concentrati, a questa regola fanno eccezione i sottoprodotti della molitura.

100 per cento foraggio Gemma svizzero

Ha invece suscitato emozioni più forti la questione: solo foraggio Gemma svizzero per i ruminanti – sì o no? Il consiglio direttivo ha posto in votazione la seguente modifica delle direttive: «A partire dall'1. 1. 2020 almeno il 90 per cento del foraggio dovrà provenire da produzione Gemma svizzera, a partire dall'1. 1. 2022 si tratterà del 100 per cento.» Ha aperto la discussione Thomas Herwig, che si è battuto a favore della proposta di modifica di Bio Jura: «Chiediamo che a partire dal 1° gennaio 2020 il 90 per cento del foraggio debba essere foraggio Gemma svizzero e che a partire dal 2022 il 100 per cento del foraggio debba provenire da produzione Gemma, di cui il 90 per cento deve essere di provenienza svizzera e al massimo il 10 per cento può essere importato, esclusi i sottoprodotti della molitura.» La proposta ha trovato l'appoggio di Prokana con una mozione aggiuntiva, su incarico di Bio Freiburg, Bio Genève, Bio Neuchâtel, Bio Valais e Bio Vaud. Con la loro mozione hanno chiesto che Bio Suisse raccolga i dati relativi alle quantità di foraggio Gemma importate e che li presenti all'AD autunnale per poter rivalutare la situazione. «L'AD tra tre anni, vale a dire nella primavera 2021, dovrà sottoporre nuovamente a votazione la questione se a partire dal 1° gennaio 2022 tutto il foraggio debba essere di provenienza svizzera o meno», ha osservato Claude-Alain Gebhard di Prokana.

Anche a Anita Gstöhl di Bio Liechtenstein mancavano i dati per poter sostenere la proposta del consiglio direttivo: «Il 90 per cento di foraggio Gemma svizzero in una prima fase è fattibile e realistico», ha detto. «Ma passare da lì al 100 per cento di foraggio Gemma svizzero a partire dal 1° gennaio 2022, senza avere in mano i dati relativi alle quantità di foraggio bio effettivamente importate non è realistico.» Bio Liechtenstein ha pertanto chiesto: dall'1. 1. 2020 il 90 per cento della totalità del foraggio deve essere foraggio Gemma svizzero come lo ha proposto il consiglio direttivo. Una decisione sul 100 per cento di foraggio Gemma svizzero dovrà però essere presa solo all'AD primaverile 2021.

Opinioni dei partecipanti all'assemblea dei delegati



«I produttori di latte si sottraggono alla discussione sulle importazioni e la lasciano ai loro colleghi produttori di uova e suini.»

Thomas Herwig, Bio Jura



«Approvo la riduzione di mangimi concentrati. Molti produttori di latte nel Canton Glarona dimostrano che la rinuncia totale è possibile.»

Richi Bamert, Bio Glarus



I delegati hanno votato sulle modifiche delle direttive relative al foraggiamento dei ruminanti in diverse fasi. Foto: Claudia Frick

Nella seconda fase della votazione occorre scegliere tra le proposte di Bio Jura / Provana e Bio Liechtenstein. L'AD ha dato seguito alla proposta di Bio Jura / Provana, vale a dire che a partire dal 2022 il 10 per cento del foraggio potrà essere importato dall'estero ma di qualità Gemma. Nella terza fase questa proposta doveva avere la meglio sulla proposta del consiglio direttivo. Come ha mostrato la votazione non si è trattato di un'impresa impossibile. I delegati hanno seguito la proposta del consiglio direttivo ma solo di misura con una decina di voti in più.

Con la decisione dell'AD è ora chiaro: a partire dal 1° gennaio 2020 il 90 per cento della totalità del foraggio per ruminanti dovrà essere foraggio Gemma svizzero. A partire dal 1° gennaio 2022 tutto il foraggio, ad eccezione dei sottoprodotti della molitura, dovrà provenire da produzione Gemma svizzera.

Votazione su importazione e CM rinviata

L'AD non è entrata nel merito di due affari relativi alle direttive: il primo concerneva la proposta di Bio Genève sulle importazioni da oltremare presentata in due varianti. La variante 1 chiede che i prodotti freschi e anche il vino provenienti da oltremare in linea di massima non possano essere contrassegnati con la Gemma. La variante 2 chiede che possano essere contrassegnati con la Gemma solo i prodotti provenienti da oltremare che figurano in un elenco positivo. La lista dei pro-

dotti con l'indicazione dei Paesi di provenienza va confermata ogni quattro anni dall'AD. Su richiesta di Bio Jura il dibattito su questo tema è stato rinviato di un anno, anche perché il consiglio direttivo ha sospeso l'importazione di vino Gemma da oltremare fino all'AD della primavera 2019. Christian Butscher ha spiegato che ciò è perfettamente in linea con il parere del consiglio direttivo e ha fatto notare che Bio Suisse negli scorsi tre anni ha elaborato una strategia delle importazioni: «Vorremmo discuterla con la base. Invito Bio Genève e i sostenitori delle proposte a partecipare alla discussione.» Ed è quanto accadrà: alla conferenza dei presidenti nel giugno 2018 si svolgerà un workshop sul tema «Importazioni che nuocciono all'immagine». Un gruppo di lavoro ancora da definire discuterà di come procedere in avvenire e informerà in merito all'AD autunnale. Il gruppo di lavoro elaborerà inoltre una modifica delle direttive che sarà messa in votazione all'AD nella primavera 2019.

L'AD non è entrata nel merito nemmeno della proposta di Bio Ostschweiz relativa alle commissioni del marchio trasformazione (CMT) e importazione (CMI) dopo che la stessa Bio Ostschweiz aveva chiesto il rinvio dell'affare. Per quanto riguarda la prevista abolizione della CMT e della CMI le acque si sono calmate. Il consiglio direttivo e la direzione dopo la turbolenta AD autunnale 2017 hanno preso l'iniziativa e hanno costituito un gruppo di lavoro per trovare un compromes-



«L'AD dimostra: noi biocontadini siamo la base di Bio Suisse. Partecipando possiamo esercitare il nostro influsso.»

Monika Egli, Bio Ostschweiz



«Bio Grischun ringrazia per la proroga, infatti alcune aziende necessitano di tempo per il passaggio alla stabulazione libera.»

Fadri Riatsch, Bio Grischun



L'AD ha deciso: la stabulazione fissa delle capre è possibile fino al 31 dicembre 2022. Foto: Theresa Rebholz

so. Il consiglio direttivo ha pertanto presentato una mozione d'ordine per rimandare la proposta di Bio Ostschweiz all'AD autunnale 2018 in modo da poter tener conto dei risultati ottenuti dal gruppo di lavoro. L'AD ha approvato.

Due altri affari concernenti le direttive sono stati trattati velocemente. L'AD ha appoggiato la proposta di Bio Grischun, di prolungare il termine relativo alla stabulazione fissa delle capre contenuto nelle direttive analogamente all'Ordinanza Bio fino al 31 dicembre 2022. È stata inoltre approvata la proposta di far seguire ai nuovi capriazienda Gemma dei corsi di introduzione o perfezionamento sugli obiettivi e i metodi dell'agricoltura biologica. Su richiesta di Bio Luzern l'AD ha portato la durata del corso da tre a cinque giorni.

Si all'iniziativa per alimenti equi

Ad eccezione del termine per la stabulazione fissa delle capre i delegati hanno seguito il consiglio direttivo per tutti gli affari concernenti le direttive – ma non per la presa di posizione sull'iniziativa per alimenti equi e sull'iniziativa per la sovranità alimentare. L'AD ha appoggiato la proposta di Felix Lang (Bio Nordwestschweiz) e ha deciso con 64 voti di sostenere l'iniziativa per alimenti equi contro i 30 voti per la proposta del consiglio direttivo di lasciare libertà di voto.

Bergheimat ha chiesto di votare a favore dell'iniziativa per la sovranità alimentare e ha ottenuto l'appoggio di oltre 110 don-


ne riunite attorno alla contadina bio Ulrike Minkner, la quale ha sostenuto che si tratta della promozione dell'agricoltura ecologica regionale e di niente meno che dell'organizzazione lungimirante di una politica dell'alimentazione sostenibile non solo in Svizzera, ma anche a livello mondiale. La discussione molto animata sui pro e i contro ha portato alla proposta di Rudi Beerli (Bio Genève) di lasciare libertà di voto e quindi contro il sì richiesto da Bergheimat e contro il no del consiglio direttivo.

La nomina per il nuovo organo di ricorso indipendente (ORI) non ha invece dato adito a discussioni. Sono stati nominati per quattro anni Simon Buchli, Maurice Clerc, Franz Helfenstein, Hansjörg Schneebeili e Paul Knill. Nella documentazione relativa all'AD sono contenuti i CV dei singoli membri. L'ORI si autocostruisce e nomina un presidente e due supplenti tra i suoi membri. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*



Verbali e documentazione dell'AD

La documentazione relativa all'AD primaverile e i verbali delle passate AD sono disponibili sul sito internet di Bio Suisse.

 www.biosuisse > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati



«Per alimenti sostenibili e commercio equo: sono davvero felicissima che Bio Suisse sostenga la nostra iniziativa.»

Maya Graf, consigliera nazionale e copresidente iniziativa Fair-Food



«Avremmo desiderato maggior sostegno ma sono contento che Bio Suisse non si opponga alla sovranità alimentare.»

Rudi Berli, promotore dell'iniziativa per la sovranità alimentare

«La vendita diretta l'anno scorso ha registrato un forte incremento»

Il rapporto annuale 2017 mostra: la Gemma fiorisce. Esiste inoltre un grande potenziale di crescita, sostiene Jürg Schenkel, responsabile del marketing presso Bio Suisse.

Il mercato bio ha registrato una crescita anche nel 2017. In quale settore vi è stato il maggior aumento?

Jürg Schenkel: Le cifre d'affari e le quote di mercato sono aumentate per tutte le categorie di prodotti. Come negli anni precedenti i primi in classifica per quanto riguarda le quote di mercato rimangono le uova con oltre il 26 per cento. Gli ortaggi con il 23 per cento si situano al secondo posto seguiti dal pane fresco con il 22 per cento. Le principali fonti di fatturato del mercato bio rimangono i latticini e il formaggio. Mi rallegra particolarmente il fatto che non solo i grandi hanno registrato una crescita, anche la vendita diretta è aumentata del 9 per



«Bio cresce di anno in anno e ha attualmente una quota di mercato del nove per cento.»

Jürg Schenkel, Bio Suisse

cento a 144 milioni di franchi. Questa crescita superiore alla media dimostra anche il crescente desiderio dei consumatori di acquistare prodotti svizzeri e di avere un contatto diretto con i contadini bio.

Bio Suisse nel quadro della strategia Avanti 2025 intende raggiungere una quota del 15 per cento del mercato svizzero di generi alimentari prodotti secondo le direttive di Bio Suisse. Secondo lei quali settori hanno le maggiori possibilità di crescita?

Bio cresce di anno in anno e ha ora raggiunto una quota di mercato pari al 9 per cento. Si tratta di una tendenza persistente. Il commercio – primo fra tutti Coop – mira inoltre ad un massiccio incremento del fatturato bio. Secondo noi i settori con il maggior potenziale di crescita sono quelli della carne e dei prodotti già pronti. Questi ultimi da cinque anni registrano una crescita superiore alla media. Questi due sviluppi rispecchiano le tendenze sociali che bio può soddisfare – da un lato frutta e ortaggi freschi e gustosi, dall'altro piatti pronti.

Avanti 2025 prevede anche di portare entro i prossimi sette anni la quota bio delle aziende svizzere dall'attuale 15 per cento al 25 per cento di cui almeno il 95 per cento aziende Gemma. Si tratterebbe di circa 500 nuove aziende

ogni anno. Quali aziende dovrebbero passare al bio e che cosa richiederà il mercato?

Bio Suisse cresce perché cresce il mercato, vale a dire: i consumatori sono la chiave del successo. I contadini e i trasformatori Gemma hanno una sensibilità particolare per le loro esigenze e ampliano continuamente l'offerta. Per i nostri produttori il potenziale potrebbe essere rappresentato da cereali panificabili, sementi oleose, frutta – in particolare bacche, ciliegie e frutta da mosto – e dalla carne, in particolare dal pollame. Ma continueranno a crescere anche i settori già forti come quelli delle uova e della verdura.

Quanto è importante l'importazione di prodotti certificati Gemma per Bio Suisse? La crescita del mercato dovrà avvenire in parte anche grazie a un aumento delle importazioni?

I prodotti certificati Gemma provenienti dall'estero rappresentano un ragionevole complemento e rafforzano la posizione della Gemma. Servono a superare le fluttuazioni stagionali in Svizzera o a ampliare l'offerta, per esempio con caffè, cacao o agrumi. Naturalmente il nostro compito principale rimane quello di vendere i prodotti dei nostri contadini Gemma. L'obiettivo centrale delle nostre strategie per i singoli mercati è la crescita in un mercato equilibrato.

Coop e Migros dominano il mercato bio. Come può assicurare Bio Suisse che questa dipendenza dai grandi distributori non abbia ripercussioni negative sui produttori e i trasformatori Gemma?

Uno dei compiti principali di Bio Suisse è quello di impegnarsi a favore di un prezzo al produttore equo e di condizioni eque lungo l'intera catena di creazione di valore. Questo è un tema costante nei nostri colloqui con Coop e Migros. Cerchiamo sempre di equilibrare per tempo le fluttuazioni dell'offerta e di ampliare l'assortimento. Inoltre promoviamo lo smercio con promozioni e cerchiamo possibilità di smercio per le aziende in conversione. L'importante è permettere ai nostri biocontadini un'esistenza sostenibile, un reddito adeguato e gli investimenti necessari. Finora ci siamo riusciti.

Intervista: Lukas Inderfurth, Bio Suisse



Rapporto annuale Bio Suisse 2017

Alla fine del 2017 in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein erano registrate 6423 aziende agricole che lavorano secondo le direttive di Bio Suisse. Il fatturato conseguito con alimenti bio con oltre 2,7 miliardi di franchi ha raggiunto un nuovo record.

Il rapporto annuale completo è disponibile online. Alla presente rivista è allegato un riassunto del rapporto annuale che è pure disponibile online sul sito internet di Bioattualità.

rapporto.biosuisse.ch

www.bioattualita.ch

Sud Corea: una mela per otto franchi

Nella Corea del Sud la frutta sana e bella vale molto. Ciò promuove l'agricoltura biologica ma occorre una buona difesa delle piante. Perciò la Corea del Sud è in contatto con i ricercatori del FiBL.

Nella Corea del Sud la frutta è sempre più apprezzata ma viene sovente considerata un bene di lusso. Una dozzina di mele di qualità ineccepibile possono essere vendute senza problemi al prezzo di 90 franchi. Imballate in confezioni accattivanti e sfarzose rappresentano un gradito regalo. La società sudcoreana reputa molto importante la qualità e la sicurezza degli alimenti. Negli anni novanta la popolazione è stata scossa dai danni ambientali causati dall'eccessiva concimazione e dall'inquinamento da pesticidi. Questi scandali hanno però contribuito a far lievitare le vendite dei pionieri dell'agricoltura biologica sudcoreani e alla creazione di programmi di finanziamento nazionali. La produzione bio ha ora raggiunto un elevato livello, il sistema di certificazione è controllato dallo Stato ed è riconosciuto da Svizzera, UE e USA. A promuovere lo smercio nel Paese contribuisce il fatto che in numerose scuole sono le autorità locali a finanziare il pranzo preparato con prodotti ecologici. E anche le organizzazioni di produttori e consumatori fondate per solidarietà con la popolazione contadina assicurano le vendite, la vita rurale infatti è considerata sinonimo di povertà. Questo luogo comune alimenta l'esodo dalle campagne con la conseguenza che la popolazione rurale invecchia e non si trovano successori per le aziende agricole.



Le strisce fiorite del progetto FiBL in Corea del Sud attirano insetti utili.
Fotografie: Hans Jakob Schärer

Prodotti propri per frutti perfetti

Paesaggi collinosi e condizioni climatiche simili a quelle dell'Europa centrale caratterizzano la penisola sudcoreana dove piccole aziende specializzate producono su due o tre ettari una coltura principale come zenzero, peperoncino, ginseng e mele o ciliegie.

Le principali malattie delle mele sono «white rot» che colpisce i frutti e il legno, la marssonina che infetta le foglie e l'alternaria che provoca macchie su foglie e frutti. La ticchiatura del melo è conosciuta ma non rappresenta un problema. Negli scorsi anni sono comparsi i primi focolai di fuoco batterico.

Nell'agricoltura sudcoreana, sia in quella convenzionale che in quella biologica, l'uso di sostanze ausiliarie è in genere relativamente elevato. In agricoltura biologica i fungicidi più utilizzati sono lo zolfo calcico e la poltiglia bordolese. Questi prodotti sono sovente fabbricati nell'azienda stessa e sono sparsi con atomizzatori radiali. Le piantagioni di mele bio in autunno sono sovente ricoperte quasi completamente da uno strato bianco. Prima della lavorazione le mele sono poi spazzolate, lavate e selezionate in un impianto di lavaggio.


Fiori anziché trattamenti

Le prospettive di mercato sono piuttosto buone per i produttori di frutta bio sudcoreani. Affinché la superficie possa continuare a crescere è però necessaria un'efficace protezione delle piante. Il FiBL è quindi stato invitato a partecipare a progetti interamente finanziati dalla Corea del Sud. Nel 2014 è stato incluso in un progetto il modello delle strisce fiorite come elemento per combattere gli organismi nocivi. I contadini sudcoreani sono interessati all'idea delle strisce fiorite ma per motivi culturali e strutturali non riescono a realizzarle. Nell'ambito del progetto attualmente in corso sono sperimentate sul luogo le strategie che da noi si sono affermate per la difesa biologica della frutta a granella e a nocciolo e adattate alle condizioni e ai parassiti locali. I primi risultati sono incoraggianti, infatti dimostrano che è possibile migliorare nettamente la protezione delle piante ottimizzando l'uso dei prodotti biologici disponibili. Young-Hyun Ryu, GBARES; Hansjakob Schärer, FiBL.



Elevata quota di superficie frutticola bio

La parte di frutta bio (8 % / 1600 ha) della superficie bio in Sud Corea supera quella in Svizzera (0,4 % / 580 ha). La superficie bio (1,2 % / 20 000 ha) è inferiore rispetto a quella svizzera nel 2016 (13,5 % / 140 000 ha). Bio o convenzionale: il riso (1 000 000 ha) è la coltura principale nel Sud Corea.

 www.organic-world.net

Frutticoltura bio nella Corea del Sud 2019

Tra metà luglio e metà agosto 2019 sarà possibile partecipare a un viaggio di 7, 10 o 14 giorni nelle regioni frutticole della Corea del Sud. Gli interessati sono pregati di annunciarsi tempestivamente.

→ hans-jakob.schaerer@fibl.org
tel. 062 865 72 09



L'attenzione alla qualità è elevata e il reddito disponibile aumenta: buoni presupposti per la frutticoltura bio in Corea del Sud.



Do-it-yourself: fermentazione di concimi su base di microrganismi. Sono prodotti in proprio anche sostanze come zolfo calcico o poltiglia bordolese.



Sono richiesti frutti grandi, rossi e dolci: i fogli di carta alu riflettente favoriscono la colorazione completa soprattutto delle varietà tardive.



Il Castello di Serravalle, fulcro della Passeggiata di Bio Ticino del 10 maggio. *Fotografie: Elia Stampanoni*

Bio Ticino *si rinnova*

All'annuale assemblea di Bio Ticino sono stati eletti tre nuovi membri di comitato; anche per il 2018 ricco il programma delle attività e dei temi in discussione.

Venerdì 16 marzo si è svolta al centro di ricerche Agroscope di Cadenazzo l'annuale assemblea di Bio Ticino alla quale hanno partecipato una trentina di soci. A introdurre l'intensa mattina è stata la confermata presidente Milada Quarella Forni che si è rallegrata per il fatto che in Ticino si sia ormai raggiunto il numero di 180 aziende biologiche, arrivando a coprire circa il 20% della superficie agricola.

Uno sviluppo in linea con gli obiettivi della strategia di Bio Suisse che per il 2025 si è per esempio posta come obiettivi il raggiungimento del 25% di aziende biologiche in Svizzera e il raddoppio della quota di mercato dei generi alimentari, arrivando al 15%. Dopo la dovuta introduzione, Alessia Pervanger, segretaria dell'associazione, ha presentato l'attività svolta dall'associazione nel 2017:

- Presenza a diversi avvenimenti con i cartelloni e i giochi sul tema di Bio Suisse per il 2017, i pesticidi.
- Pomeriggio sul lupo.
- Incontro aperitivo per apicoltori.
- Giornate in azienda per apprendisti.

- Collaborazione con il Centro di competenze agroalimentari per i progetti «filiera dei cereali», «licenziatari» o «transumanza».
- Creazione di una banca dati delle aziende produttrici e dei trasformatori biologici in Ticino.
- Presenza alla festa delle famiglie a Mendrisio.
- Corso orto e compostaggio.
- Presenza a Slow up.
- Quattro conferenze con aperitivo bio: lupo, pesticidi, sovranità alimentare e acqua.
- Pedalata bio in Riviera.
- Presenza alla fiera di San Martino.



Pascal Rimediotti (a destra) subentra quale vicepresidente ad Alberto Bianchi (a sinistra).

L'anno scorso la partecipazione alla fiera autunnale di San Martino è avvenuta in collaborazione con Bisbino Sagl che ha gestito il capannone bio con ottimo successo, portando nuovo slancio. I giovani che si sono adoperati sono infatti conosciuti



Milada Quarella Forni, confermata alla presidenza di Bio Ticino.

nella regione ed hanno attirato nuovi interessati nel capannone di Bio Ticino, dove sono stati offerti prodotti acquistati, nel limite del possibile, presso produttori biologici ticinesi.

Nel 2017 sono anche proseguite le collaborazioni con bioattualità, Agricoltore ticinese, Bio in casa e altri mezzi di comunicazione che hanno garantito una costante visibilità all'associazione.

Il bio è vicino

Le attività di Bio Ticino sono proseguite di slancio anche nel 2018, che seguirà come consuetudine il tema proposto da Bio Suisse: «Il bio è vicino». Per questo è stato preparato un cartellone con tutte le aziende biologiche presenti in Ticino e nel Moesano, un manifesto che farà il giro del cantone in occasione delle varie manifestazioni a cui intende di nuovo presenziare l'associazione. In alcuni esercizi pubblici saranno

anche distribuiti dei sottopiatti indicanti le varie aziende bio presenti nella regione. L'agenda di Bio Ticino per il 2018 prevede inoltre:

- Completamento della banca dati sulle aziende produttrici e di trasformazione.
- Corso EM in stalla (già effettuato).
- Giornate di formazione bio per apprendisti.
- Corso per apicoltori che vogliono avvicinarsi al biologico.
- Presenza a «Lugano città del gusto», in settembre.
- Corso orto e compostaggio.
- Presenza a Slow up, presso l'azienda Bio Gemma Aerni a Magadino (22 aprile).
- Presenza alla festa delle piantine di ConProBio (29 aprile).
- Varie conferenze con aperitivo.
- Presenza alla Festa di San Martino con la confermata collaborazione di Bisbino Sagl.
- Gita «Sentieri bio» a Serravalle (10 maggio).

Il nuovo comitato di Bio Ticino

L'assemblea di Bio Ticino ha poi dovuto eleggere il nuovo comitato che con il 2018 ha visto l'entrata di tre nuovi giovani agricoltori biologici, subentrati ad altrettanti uscenti che sono stati ringraziati per il loro impegno e il loro apporto a Bio Ticino in questi anni.

Gabriele Bianchi, già attivo nell'azienda vitivinicola e apicola di famiglia, ha preso il posto del padre Alberto, mentre a Maurizio Cattaneo è subentrata la figlia Chiara, pure lei attiva nell'azienda orticola di famiglia. Al posto di Valeria Vassalli, trasferitasi in Francia, è invece entrato Kemal Moré, allevatore e trasformatore di Olivone che è anche il rappresentante di Bio Ticino nel comitato della ConProBio. Assieme ai nuovi membri è stato eletto come vicepresidente Pascal Rimediotti, che riprende la carica precedentemente occupata da Alberto Bianchi, il quale rimane il rappresentante di Bio Ticino all'assemblea dei delegati di Bio Suisse congiuntamente alla presidente Milada Quarella Forni. *Elia Stamparoni*

Il nuovo comitato di Bio Ticino

Presidente: Milada Quarella Forni, gestisce un'azienda di vacche nutrici Bio gemma tra Riviera e Leventina.

Membri: Pascal Rimediotti (vicepresidente), responsabile del Demanio cantonale di Gudo, azienda Bio gemma; Nadia Filisetti, gestisce un'azienda Bio gemma con ovini e caprini in Mesolcina; Ivan Mattei, gestisce l'azienda di famiglia Bio gemma al Piano di Peccia con bovini; Gabriele Bianchi, gestisce l'azienda familiare Bio gemma con viticoltura, vinificazione e apicoltura ad Arogno; Chiara Cattaneo, gestisce un'azienda orticola Bio gemma in Riviera; Kemal Moré, gestisce con la moglie un'azienda Bio gemma in valle di Blenio con pecore da latte e trasformazione in azienda; Francesco Bonavia e Flavia Chiappa in rappresentanza dei consumatori.

Rappresentanti di Bio Ticino all'assemblea dei delegati di

Bio Suisse: Milada Quarella Forni e Alberto Bianchi (supplente Ivan Mattei)

Segretariato: Alessia Pervanger (-Bassi), gestisce con il marito un'azienda Bio gemma a Airolo con asini.



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
% Alessia Pervanger
Via San Gottardo 99
6780 Airolo
tel. 091 869 14 90
www.bioticino.ch
→ info@bioticino.ch

Indovinello *Quale esperta FiBL fornisce ricerca e consulenza in quale campo?*

**1****2****3****4****A****B****C****D**

Foto: FiBL; Foto B: entomart

1 Fiori e insetti le sono grati: Veronique Chevillat si impegna a favore della biodiversità in agricoltura.
2 Anet Spengler Nef si occupa di allevamento di bovini bio adatto al sito e studia il comportamento alimentare e di ruminazione delle vacche.
3 Il simbolo della fortuna rende felice Barbara Fruh: promuove l'allevamento e il foraggiamento rispettoso dei maiali.
4 Claudia Daniel crea sostanze efficaci per combattere i piccoli guastafeste, per esempio fragranze dissuasive contro il meligete del colza.

Soluzione Indovinello: 1D/2A/3C/4B

Impressum

27. anno 2018

Bioattualità esce 10 volte all'anno, due volte all'anno con un numero doppio.

Rivista in francese: Bioactualités

Rivista in tedesco: Bioaktuell

Tiratura

Tedesco: 7086 copie

Francese: 886 copie

Italiano: 310 copie

Totale esemplari stampati: 9283 (attestato 2017)

Destinatari aziende di produzione e licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-

Abbonamento estero fr. 67.-

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
www.bio-suisse.ch

e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica
Ackerstrasse 113
casella postale 219
5070 Frick
www.fibl.org

Stampa

AVD Goldach AG
www.avd.ch

Carta

PureBalance, certificata FSC
Marchio eco: Blauer Engel,
EU Ecolabel

Redazione

Claudia Frick / *cfr* (capored. a. i.),
Franziska Hämmerli / *fra*,
Tanja Hoch / *tja*, Christian Hirschi /
hir, Theresa Rebholz / *tre*,
Katharina Scheuner / *ks*,
Petra Schwinghammer / *psh*
Tel. +41 (0)61 204 66 63
redazione@bioattualita.ch

Grafica

Simone Bissig

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Elia Stampanoni)

Progetto grafico

Büro Haerberli
www.buerohaerberli.ch

Annunci

Erika Bayer, FiBL
casella postale 219
5070 Frick
tel. +41 (0)62 865 72 00
pubblicita@bioattualita.ch

Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66
editrice@bioattualita.ch

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista completa:

www.bioattualita.ch > Rivista

Utente: bioattualita-4

Password: ba4-2018